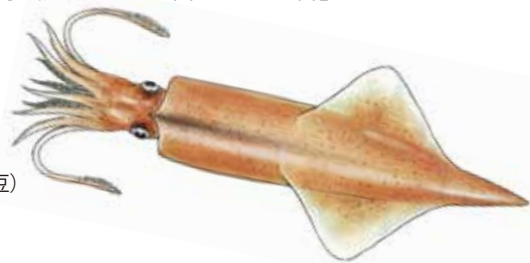


# ヤリイカ 【槍烏賊／ツツイカ目ヤリイカ科】

旬 秋

外套長 約40cm

地方名称 ケンサキイカ(豊浜・一色・幡豆)



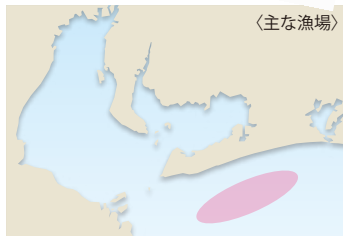
## 生産の状況

【生産量】H28年:112t(県水産課調べ)

【主な生産地】西尾市、南知多町

【主な漁法】小型底びき網、沖合底びき網

【漁期】 夏 秋 冬



(主な漁場)

## 料理して食べよう!

甘み旨味とほどよい歯触り

### ◎ヤリイカのソテー

材料(4人分)

ヤリイカ2杯、  
ニンニク2片、  
タマネギ1個、酒大さじ2、  
バター20g、パプリカ適量、  
ポン酢小さじ2、  
塩・コショウ各少々、  
オリーブオイル大さじ2、  
イタリアンパセリ少々

- ①下ごしらえしたイカを7~8mmの輪切りにし、足も食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンにオリーブオイルを入れ、弱火でニンニクを炒め、香りを出す。
- ③イカ、タマネギ、パプリカを加えて、塩、コショウを振る。
- ④酒を加えて強火にして、アルコール分を飛ばし、火を止める。
- ⑤バター、ポン酢を絡めたら器に盛って、イタリアンパセリを飾る。



### ◎ヤリイカとゴボウのかき揚げ

材料(4人分)

ヤリイカ1杯、ゴボウ1本、  
小麦粉適量、食用油、  
塩・コショウ少々、天ぷら粉

- ①ヤリイカは内臓を除いて皮をむき3cmに切る。足も3cmに切る。
- ②ゴボウはささがきにし、水にさらす。
- ③①と水を切った②をボールに入れて塩・コショウを振り、小麦粉をまぶす。
- ④③に天ぷら粉と水を少しずつ入れながらかき混ぜながら、かき揚げにする。

小イカは、内臓と軟骨を抜いて、サツとゆで、  
ショウガじょうゆで食べても簡単・美味しい。  
もちろん刺身でも。



ヤリイカ  
の平衡石  
(右)



レベル ★★★★★

大きさ 1.9mm/20cm(胴長)

○この欄の見方は巻末をご覧ください。